

INFORMATION

zur Pressekonferenz mit

Markus ACHLEITNER
Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat

Christian MARSCHALEK
gofellow

Andreas PANHUBER
Streuobstwerkstatt

am 5. August 2022 zum Thema

Vom Eierspeisroboter bis zum multifunktionalen Hotel Inkubator unterstützt neun neue Ideen für die Tourismus- und Freizeitwirtschaft

Weitere Gesprächspartner/innen:

Alexandra Puchner, Leitung Investoren- & Standortmanagement,
Business Upper Austria – OÖ Wirtschaftsagentur GmbH

Romana Pusch, MBA, Internes Projektmanagement, tech2b Inkubator GmbH

Heinz Gressenbauer, Bereichsleiter Digitalisierung, Datenmanagement & Online Marketing,
Oberösterreich Tourismus GmbH

Impressum

Medieninhaber & Herausgeber:
Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Präsidium
Abteilung Presse
Landhausplatz 1 • 4021 Linz

Tel.: (+43 732) 77 20-11412
Fax: (+43 732) 77 20-21 15 88
landeskorrespondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

Rückfragen-Kontakt:

Michael Herb, MSc, Presse LR Achleitner, Tel. 0732/7720-15103 oder 0664/6007215103

Summary

Junge, dynamische High Potentials mit kreativen Ideen für den Tourismus

Die Bewerbungsfrist für die 2. Runde des neuen Tourismus-Inkubators ist zu Ende gegangen. Die Jury hat getagt und jene Start-ups ausgewählt, die nun ein Jahr begleitet werden. *„Vom Eierspeisroboter über einen ‚Next Generation Abenteuerwan‘ bis hin zum multifunktionalen Hotel zeigen junge, dynamische High Potentials mit kreativen Ideen im Tourismus auf“*, stellt Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat Markus Achleitner zur Jury-Entscheidung fest.

Junge, innovative und kreative Menschen, die sich für den Tourismus begeistern und in der Branche Karriere machen wollen, werden vom Wirtschafts- und Tourismusressort des Landes OÖ, der oberösterreichischen Standortagentur Business Upper Austria, der Oberösterreich Tourismus GmbH und der tech2b Inkubator GmbH beraten und gefördert.

„Start-ups und Unternehmensgründungen sind gerade auch für den Tourismus von großer Bedeutung, da sie einen wesentlichen Beitrag zur Entwicklung von neuen touristischen Angeboten leisten. Sie tragen so zur Blutauffrischung der Tourismus-Wirtschaft und zur Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit und zum Strukturwandel in der Branche bei“, betont Landesrat Achleitner.

Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat Markus ACHLEITNER:

Start-ups stärken mit neuen Angeboten die Wettbewerbsfähigkeit der oö. Tourismus-Branche

Neu gegründete Unternehmen mit langer Lebensdauer sowie innovative und digitale Geschäftsmodelle: Das will der Tourismus-Inkubator – ein 2021 entwickeltes Gründungsprogramm für Start-ups in Tourismus, Hotellerie und Freizeitwirtschaft – erreichen. Das Wirtschafts- und Tourismusressort des Landes OÖ, die oberösterreichische Standortagentur Business Upper Austria, die Oberösterreich Tourismus GmbH und die tech2b Inkubator GmbH beraten, fördern und begleiten die Start-ups. *„Dies ist deshalb so bedeutend, weil sich die Rahmenbedingungen im Tourismus verändern. Die Branche steht wachsenden Kundenanforderungen und Gästewartungen mit steigendem Qualitätsanspruch gegenüber. Auch die Reismotive verändern sich“*, erklärt Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat Markus Achleitner.

Daher hat auch die Landes-Tourismusstrategie zum Ziel, eine aktive Gründerszene durch einen Inkubator ins Leben zu rufen. So kann die Zahl der Gründungen steigen und sich der Digitalisierungsgrad erhöhen. *„Mit dem Tourismus-Inkubator wollen wir High Potentials abholen, neue Geschäftsmodelle sowie die Digitalisierung im touristischen Bereich stärken und die Potenziale im oberösterreichischen Tourismus ausschöpfen. Außerdem sollen Betriebsübernahmen professionalisiert sowie die Branche verjüngt und dynamisiert werden“*, betont Landesrat Achleitner. *„In der Pilotphase im vergangenen Jahr wurden acht Start-ups begleitet. Erste Ideen wurden erfolgreich umgesetzt. Damit haben wir für das Förderprogramm wertvolle Erfahrungen gesammelt und vor allem nachhaltige Tourismusprojekte auf den Weg gebracht, die mit der ‚Start-up-Sponsor‘ in Mondsee ausgezeichnet und in den Echtbetrieb übergeleitet wurden“*, so Landesrat Achleitner,

gofellow aus Bad Hall (Bezirk Steyr-Land): Tourismus-Inkubator bereits erfolgreich durchlaufen

Mit gofellow erschaffen Freizeiteinrichtungen, Gemeinden, Tourismusverbände, etc. ein interaktives Erlebnis für bestehende Kunden/innen bzw. Besucher/innen und erzeugen gleichzeitig Anziehungskraft für neue. Es braucht nur wenige Clicks, um mit der Web-App Challenges oder Gewinnspiele anzubieten. So können User das aktuelle Angebot

komplett neu erleben. Durch Belohnungen für die Teilnehmerinnen und Teilnehmer in Form von Prämien, Gewinnspielen oder ähnlichem bleiben die Anbieter in Erinnerung und steigern ihre Umsätze. *„Erledigt der User eine Challenge oder nimmt an einem Gewinnspiel teil, bietet sich neben einem positiven Erlebnis auch noch die Chance auf eine Belohnung. Die User tun also etwas Gutes für sich selbst und werden dafür belohnt“*, betonen die Geschäftsführer Harald Eriksson und Christian Marschalek.

OÖ. Unterstützungsprogramm für Tourismus-Start-ups geht in die zweite Runde

Der Tourismus-Inkubator startete im Juli 2022 in die zweite Runde, in der neun neue Projekte unterstützt werden. Und das sind die neuen Start-ups, die ab sofort ein Jahr lang den Tourismus-Inkubator durchlaufen:

- **Streuobstwerkstatt / Zell an der Pram (Bezirk Schärding)** – eigener Vertrieb in der Tourismuswirtschaft als Beitrag zur Erhalt der Kulturlandschaft Streuobstwiese und gegen Lebensmittelverschwendung
- **Crowddriving / Steyr** - E-Taxi- & E-Lieferservice für Tourismusbetreiber
- **Golf-Indoor Lounge / Leonding (Bezirk Linz-Land)** – niederschwelliger Einstieg für am Golfsport Interessierte
- **Hotel König – Königsallee / Kremsmünster (Bezirk Kirchdorf)** – multifunktionales Hotel
- **Knödlerei / Linz** – traditionelle Knödel werden mit begehrten Süßspeisen und Food-Trends kombiniert
- **MAVIS / Schlierbach (Bezirk Kirchdorf)** - DIY-Ausbausystem für einen „Next Generation Abenteuerwan“
- **Natur Brauerei Almtal / Scharnstein (Bezirk Gmunden)** - Bier-Erlebniswelt im Almtal
- **Robotic Kitchen / Neuzeug (Bezirk Steyr-Land)** - Geräte für die Automatisierung in der Gastronomie
- **SBÄM / Linz** - internationales Musik-Festival in OÖ mit ausschließlich regionalen Partnern

Streuobstwerkstatt / Zell an der Pram (Bezirk Schärding)

Das Unternehmen Streuobstwerkstatt ist ein Verbund von elf Partnerbetrieben mit Andreas Panhuber als Geschäftsführer. *„Wir entwickeln maßgeschneiderte Produkte für Kunden, die aktiv und nachhaltig gegen den Verlust der Biodiversität, für den Erhalt der Kulturlandschaft Streuobstwiese und gegen Lebensmittelverschwendung auftreten wollen. Durch den Einsatz der Streuobstwerkstatt-Produkte erhalten Betriebe Umsatzwachstum und Imagegewinn“*, betont er. Bis jetzt werden die Produkte via Einzelhandel, Firmenkunden und Privatkunden verkauft. Nun ist der Vertrieb in der Tourismuswirtschaft geplant. *„Wir entwickeln maßgeschneiderte Produkte und Marketingtools für- Hotels, Systemgastro und Gastro-Vorreiter, Green-Event-Veranstalter im MICE-Segment, also Messen, Incentives, Kongresse, Tagungen und Ausstellungen sowie für Tourismusverbände bzw. die Oberösterreich Werbung“*, sagt Panhuber. Die Umsetzung plant er mit wichtigen Branchen-Playern und Genussland OÖ.

www.streuobstwerkstatt.at

Crowddriving / Steyr

Als erstes flächendeckendes E-Carsharing, E-Taxi- & E-Lieferservice leistet crowddriving einen wichtigen Beitrag zur Mobilitätswende. Derzeit stehen sieben E-Pkw im zentralen Hub in Steyr-Christkindl. Via App registrierte Nutzer/innen können diese jederzeit und einfach ausleihen. Zusätzlich sind telefonisch oder über die Rezeptionen des „Hotel & Day Spa Vitus Steyr“ sowie des „Hotel & Restaurant Christkindlwirt****“ Taxifahrten oder Zustelldienste buchbar. *„Das Besondere an unserem Konzept: Auch Personen, die sich nicht in der Nähe des Hubs in Steyr befinden, können das Carsharing-Modell nutzen. Die Fahrzeuge werden in ganz Österreich zugestellt“*, erklärt Gründer Georg Baumgartner. Sind die Elektroautos gerade nicht vermietet, stehen sie den Mitarbeiter/innen der Hotels zur Verfügung. So ist die optimale Auslastung der Fahrzeuge garantiert.

www.vitusdrive.at

Golf-Indoor Lounge / Leonding (Bezirk Linz-Land)

Dem Golfsport haftet hierzulande immer noch ein exklusives und elitäres Image an. Mit seinem Indoor Golf-Konzept verfolgt Gründer Markus Gaggl einen niederschweligen und ganzheitlichen Ansatz für jede und jeden am Golfsport Interessierte/n. *„Durch die Kombination aus Sport und Event, Gastronomie und Shop, gepaart mit einem ansprechenden Ambiente, entsteht ein zentraler Treffpunkt für Golfbegeisterte. Dieses Konzept wird nachhaltig die bestehende Barriere zum Golfsport reduzieren und zu mehr Golfspielern führen“*, ist Markus Gaggl überzeugt.

Hotel König – Königsallee / Kremsmünster (Bezirk Kirchdorf)

Wie kann man einen traditionellen Gasthof völlig neu denken und in ein modernes Geschäftshotel überleiten? Diese Frage haben sich die Eva und Christoph Pachner gestellt. Die Antwort ist ein multifunktionales Hotel. *„Der Hotel Gasthof König als Ort der Zusammenkunft bleibt erhalten. Der ‚König‘ wird zur ‚Königsallee‘, einem Business-Hotel eingebettet in einen multifunktionalen Komplex, der sich auf fünf Säulen stützt“*, betonen die Geschwister. Säule eins bleibt das Hotel: ein modernes, nachhaltiges Geschäftshotel mit traditionellem Flair, erweitert durch einen neuen Trakt, renoviert und adaptiert. Food & Beverage bildet die zweite Säule mit Gastronomie in neuem Gewand samt ausgewogener Balance zwischen Angebot für Hotelgäste und externen Gästen – mit besonderem Augenmerk auf sinnvolle und bewältigbare Öffnungszeiten. Groceries als Säule drei ist der Nahversorger shop „von Kremsegg“, der dem Wunsch der Menschen nach regionalen, frischen Lebensmitteln und Take-Away Food nachkommt. Health als vierte Säule beschert dem Hotel mit Gesundheitsdienstleistungen eine zusätzliche Facette. Mit Office – Raum für Austausch als Säule fünf schließt sich er Kreis zur Kernphilosophie des Hotels und Gasthofs als Ort der Zusammenkunft.

www.gasthof-koenig.at

Knödlerei / Linz

Die Knödlerei kombiniert traditionelle Knödel mit begehrten Süßspeisen und Food-Trends. *„Wir wollen vor allem mit einem neuen, nachhaltigen und regionalen Produkt punkten. Anfangs werden die Knödel bei Veranstaltungen und Messen in größeren Mengen angeboten. In Zukunft sind drei Distributionskanäle geplant: Catering, Tresenverkauf und B2B-Cross-selling“*, sagt Gründer Uros Rakic. Betreut wird die Knödlerei von Gastro-Expert/innen aus Oberösterreich und der FH OÖ.

MAVIS / Schlierbach (Bezirk Kirchdorf)

Das Wohnmobil – früher Inbegriff des spießigen Camping-Urlaubs – ist zum Lifestyle-Objekt geworden. Junge Menschen nutzen den Wohnwagen heute als mobile Lebens-, Arbeits- und Abenteueräume – passend zum neuen Lebensstil basierend auf Nachhaltigkeit, Freiheit und Individualität. Innovative Lösungen gibt es dafür aber kaum. MAVIS entwickelt daher mit einem oberösterreichischen Partnernetzwerk ein modulares DIY-Ausbausystem, das jeden Kastenwagen in einen „Next Generation Abenteuerwan“ für diese neue und wachsende Zielgruppe transformiert. Gründer Stefan Ehrenbrandtner über sein Konzept: *„Durch innovative Plug&Play-Module kann jede/r seine/ihre ganz individuelle Konfiguration erstellen und die Designs jederzeit komplett verändern. Das ermöglicht einen ganzheitlichen Ansatz zum verantwortungsvollen Umgang mit*

Ressourcen.“ Zusätzlich entwickelt MAVIS innovative Geschäftsmodelle, die das Naturerlebnis für möglichst viele Menschen zugänglich machen.

www.mavis.one

Natur Brauerei Almtal / Scharnstein (Bezirk Gmunden)

Sascha Diensthuber und Martin Holzinger haben eine Vision: Das Handwerk des Bierbrauens wiederzubeleben und die Braukunst im Almtal erneut aufzubauen. Schließlich finden sich die historischen Wurzeln in einer langen Tradition: Von 1622 bis 1860 gab es in Scharnstein eine Brauerei sowie einen Hopfengarten. *„Zusätzlich ist es uns ein Anliegen, die regionale Entwicklung in der Landwirtschaft zu stärken, um so unsere Rohstoffe direkt aus der Gegend beziehen zu können“*, betonen die beiden Jungunternehmer. *„Außerdem ist es uns wichtig, allen Bürgerinnen und Bürgern die Möglichkeit zu geben, über Crowdfunding oder als Genussbotschafter ein Teil unseres Unternehmens zu werden, um gemeinsam die Bierkultur im Almtal-Salzkammergut zu stärken.“* Diensthuber und Holzinger starten als Gipsy Brewer und wollen eine Bier-Erlebniswelt im Almtal realisieren: *„An diesem Ort treffen sich Menschen aller Altersgruppen – ein Ort der Begegnung und des Miteinander-Seins, eine Symbiose aus regionalen Shops, Handwerksbetrieben und Kulinarik.“*

www.naturbrauerei-almatal.at

Robotic Kitchen / Neuzeug (Bezirk Steyr-Land)

Die stundenlang warmgehaltene Eierspeis' am Frühstücksbüffet soll bald Vergangenheit sein, wenn es nach Reinhard Halusa, Philipp Knobloch, Johannes Strassmayr und Gerhart Stadlbauer geht: *„Mit der in Gründung befindlichen Dinnity GmbH planen wir, Geräte für die Automatisierung in der Gastronomie anzubieten. Unser erstes Produkt soll ein vollautomatisierter Rühreiroboter sein, der am Frühstücksbüffet zum Einsatz kommt.“* Der „Ei-Robot“ löst mehrere Probleme: Zunächst lindert er den Personalmangel, weil er den kompletten Kochprozess von der Zubereitung bis zur Reinigung des Geschirrs übernimmt. Der Gast kann frisches, qualitativ hochwertiges Rührei inklusive Röstaromen genießen. Und nicht zuletzt fördert der Eierroboter die Nachhaltigkeit: Denn die Rühreimischung wird gekühlt und kann wiederverwendet werden. Somit müssen übriggebliebene Reste der Eierspeis' nicht mehr weggeworfen werden.

SBÄM / Linz

Ein internationales Musik-Festival in Oberösterreich mit ausschließlich regionalen Partnern – das ist das SBÄM Fest 4. Mehr als 30 Acts aus der internationalen Punk- und Punkrock-Szene rockten Ende Juli die Tabakfabrik Linz. Veranstalter sind Birgit und

Stefan Beham, die bei dem zweitägigen Fest 5.500 Besucher/innen pro Tag erwarten. *„Das zum Großteil internationale Publikum wird von regionalen Foodtrucks und dem Linzer Bier verköstigt. Aber nicht nur die Gastronomie, die komplette Produktion findet ausschließlich in Zusammenarbeit mit oberösterreichischen Partnern statt“*, betont das Künstler-Ehepaar. Grundsätzlich setzt sich die 2018 gegründete SBÄM GmbH aus drei Bereichen zusammen: SBÄM Artworks, SBÄM Records und SBÄM Fest. *„Begonnen hat zunächst alles mit dem Erstellen von Artworks für Bands aus der Rock- und Punkrock Szene“*, erinnert sich Stefan Beham. *„Die durch die Zusammenarbeit entstandenen Beziehungen zu den Bands, deren Management und auch zu internationalen Booking-Agenturen verhalfen uns schließlich zur ersten Ausgabe des SBÄM Fests, das 2017 zum allerersten Mal in Timelkam stattfand.“* Danach folgten weitere Ausgaben im Alten Schlachthof in Wels, die das SBÄM Fest nach kürzester Zeit zu einem der bekanntesten Szene-Festivals in Europa machten.

fest.sbam.rocks

Inkubator soll Start-up-Szene auch im Tourismus in Oberösterreich aufbauen

Der Tourismus-Inkubator unterstützt Start-ups beim Umsetzen ihrer Idee, Entwickeln eines nachhaltigen, zukunftsorientierten und zugleich finanzierbaren Businessplans und einem darauf abgestimmten Geschäftskonzept sowie beim Beantragen weiterer Fördermittel. Die Start-ups erhalten zwölf Monate lang eine branchenspezifische und strategische Gründungsberatung und Begleitung durch die Expert/innen von tech2b, Business Upper Austria sowie Oberösterreich Tourismus und einen nicht rückzahlbaren Barzuschuss von 10.000 Euro.

Frische Ideen für die Branche

„Im Tourismus gibt es aktuell keine klassische Start-up-Szene in Oberösterreich. Gerade in einer Zeit wie dieser ist es uns aber wichtig, einen besonderen Fokus auf Innovationen in dieser Branche zu legen. Wir konnten mit dem Piloten des Tourismus-Inkubators bereits dazu beitragen, dass unsere Tourismusbetriebe innovative Lösungen umsetzen und sich zukunftsfit aufstellen. Der zweite Durchgang des Inkubators bietet der Branche wieder frische Ideen und neuen Wind in den Segeln. Auch wäre so manche innovative Lösung unserer Start-ups aus anderen Branchen leicht für den Tourismus anwendbar, aber die Gründungsteams haben häufig die Bereiche Gastro, Hotellerie und Freizeitwirtschaft als Zielgruppe und potenzielle Kundinnen und Kunden nicht am Radar. Genau hier setzt tech2b an“, erklärt tech2b-Projektmanagerin Romana Pusch.

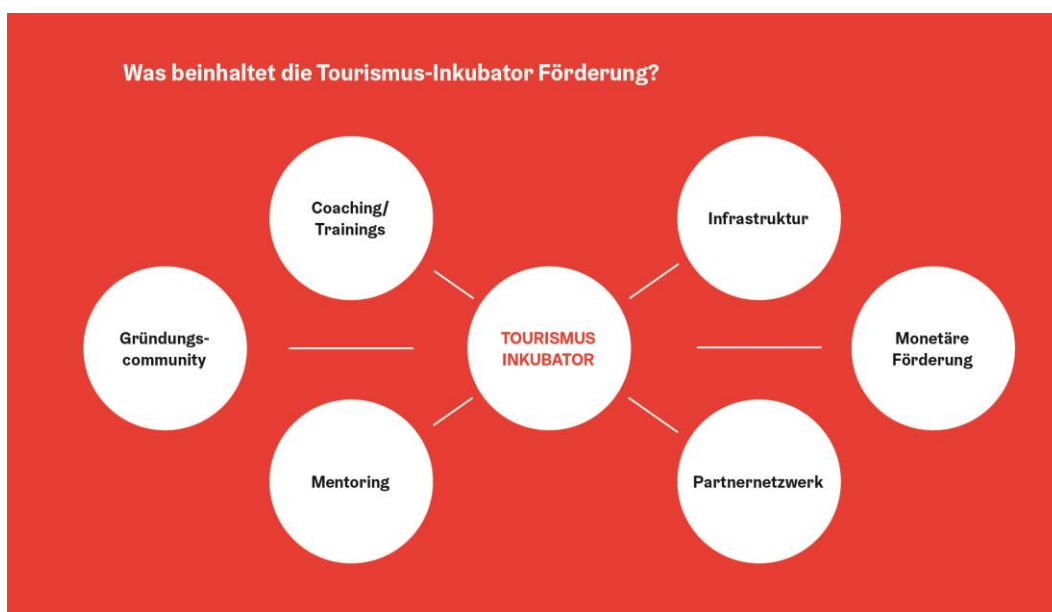
Neue Geschäftsmodelle

„Die strategische Vernetzung über die touristische Branche hinaus ist in der Landes-Tourismusstrategie Oberösterreich verankert und wird durch einen engen Austausch mit heimischen Leitbetrieben gepflegt. Auch die Initiative zum Tourismus-Inkubator entstand aus diesem Netzwerk von Tourismus, Wirtschaft, Landwirtschaft, Forschung und Bildung heraus und spiegelt den hohen Stellenwert des Tourismus im starken Wirtschafts- und Industrieland wider. Die partnerschaftliche Zusammenarbeit, um speziell auf den Tourismus ausgerichtete Innovationsprojekte zu fördern, ist einzigartig in Österreich – und eine einmalige Chance für alle Beteiligten. Denn im befruchtenden Netzwerk können die besten Ressourcen für innovative Idee genutzt und so neue Geschäftsmodelle auf den Weg gebracht werden. Oberösterreich Tourismus bringt die touristische Expertise und digitales Know-how des Unternehmens ein, um die Qualität im Tourismus langfristig zu

steigern. Und damit den Lebensraum Oberösterreich nachhaltig mitzugestalten“, betont Heinz Gressenbauer, Bereichsleiter Digitalisierung, Datenmanagement & Online Marketing beim Oberösterreich Tourismus.

Zur Marktreife begleiten

„Innovationen zu fördern ist unsere ureigenste Aufgabe als Standortagentur. Die nun schon zweite Auflage des Tourismus-Inkubators zeigt, dass es gerade in der Tourismus- und Freizeitwirtschaft viele (Jung-)Unternehmer/innen gibt, die vor Ideen sprudeln. Durch die Kooperation mit unserem Hightech-Inkubator tech2b und dem Oberösterreich Tourismus können wir diese Ideen auf dem Weg zur Marktreife begleiten und unterstützen. Dabei profitieren die Gründerinnen und Gründer auch von der Vernetzung mit anderen Branchen“, sagt Alexandra Puchner, Leiterin des Investoren- & Standortmanagements bei Business Upper Austria.



Umfangreiches Netzwerk

Die Jungunternehmer/innen und Gründer/innen können außerdem an einem fachspezifischen und gründungsrelevanten Weiterbildungsprogramm teilnehmen. Ein hochkarätiges Team aus Mentor/innen – sowohl aus Tourismus und Hotellerie als auch aus der Start-up-Szene – begleitet die Start-ups. Die Gründer/innen profitieren vom umfangreichen tech2b-Partnernetzwerk sowie vom Branchennetzwerk des Oberösterreich Tourismus und der Business Upper Austria. Es werden regelmäßig Austauschtreffen stattfinden und die beteiligten Partner unterstützen die Marktkommunikation der Start-ups über ihre Kanäle.